WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE.

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 31 Sierpnia 1882 roku. № 35 19 (31) Sierpnia 1882 r.

Kronika rolnicza

przez

Zygmunta Gawareckiego.

(Dalszy ciąg.—Patrz Nr. 32).

Lwów 1 sierpnia 1882 r.

Co do spisu gatunków drzew owocowych zagranicznych, mogących u nas przetrzymywać zimy.—Doświadczenia w tym względzie p. Antoniego Schmidta (Warszawianina), pomologa w Łańcucie. — Przyczyny ważności tych jego doświadczeń. — Narzekania galicyjskich gospodarzy na nietrwałość obecnie nowo zakładanych sadów.— Domniemane przyczyny tego.—Zagraniczne zrazy do szczepienia naszych drzew owocowych.—Siew na pieńki ziarnek ze szlachetnych owoców. — Zniechęcanie nasze i apatya w razie doznanego niepowodzenia.—Prawo naturalne u zwierząt i roślin dziedziczenia tak złych, jak i dobrych spadkowych przymiotów.

W ostatniéj naszéj Kronice rolniczéj zamieszczonéj w *Korrespondencie Rolniczym*, obiecaliśmy podać spis drzew owocowych zagranicznych, wyborowych gatunków, które u nas wytrzymują dobrze zimę, a to wedle długoletnich doświadczeń p. Antoniego Schmidta (Warszawianina), słynnego pomologa u hr. Alfreda Potockiego (namiestnika) w Łańcucie. Im więcéj bowiem zbierzemy doświadczeń krajowych w téj mierze, im więcéj ocalimy ich od zaginienia przez podanie do publicznéj wiadomości miłośnikom sadownictwa, chcącym mieć z niego przyjemność i korzyść zarazem, tém też więcéj dostarczymy pewnych wskazówek mogących uchronić od przykrych zawodów, tém bardziéj wpłyniemy na rozszerzenie się i podniesienie sadownictwa, tak obecnie ważnéj gałęzi gospodarstwa wiejskiego. Doświadczenia w kraju zyskane przez pomologa p. Ant. Schmidta z dwóch względów są ważne, i dla tego też na nie zwracamy szczególną uwagę naszych gospodarzy, a mianowicie:

a. Ponieważ p. Ant. Schmidt jest znakomitym pomologiem i ogrodnikiem w ogóle, wykształconym kilkoletnią pracą w najsłynniejszych zakładach ogrodniczych Francyi, Anglii i Niemiec, a przytém po powrocie z za granicy ma już w kraju prawie dwudziestoletnią praktykę tak potrzebną, tak nieuniknienie konieczną w jego zawodzie;

b. Ponieważ od powrotu do kraju był zaraz naczelnym pomologiem w Łańcucie, i dopiero od lat pary przeniósł się do Stanisławowa, gdzie jest nadogrodnikiem miejskim.

Hr. Alfred Potocki właściciel Łańcuty nie żałował kosztów, pragnąc posiadać w swych sadach co najszlachetniejsze gatunki drzew owocowych zagranicznych, więc też i p. A. Schmidt miał wyborną sposobność długoletniego wypróbowania tych obcych gatunków i w kwestyi wytrzymałości ich w naszym kraju na zimę, jak niemniéj i ich istotnéj wartości w naszych klimatycznych stosunkach, i dla tego taką wartość przyznajemy zdaniu p. A. Schmidta. Ileż to bowiem razy mu się przytrafiło, że te wyborowe gatunki drzew owocowych zagranicznych wytrzymały po kilka zwykłych zim naszych, rosnąc jak najlepiéj, kiedy przyszła wyjątkowo tęższa zima od zwykłych naszych, i owe drzewka, które zdawały się już przyswojone, poginęły! Za to znowu drzewka, które bez szkody przebywały nietylko zwykłe nasze zimy, ale i owe wyjątkowo ostre, mogą być zalecane do upowszechnienia, ponieważ swą wytrzymałością, nie zrobią nikomu zawodu. P. A. Schmidt przyznaje, że jakkolwiek sztuką wiele się da zrobić, to jednak pamiętajmy, że wszystkiego sztuką nie da się przeprowadzić, i dla tego najlepiéj jest zawsze łączyć sztukę z naturą. Sprawiedliwe to zdanie, ale zobaczmy, jak p. Antoni Schmidt wypowiada go sam:

„Praktyczność radzi wybierać zawsze drogę poprzednią i sztuce dawać za pomocniczkę naturę, gdyż ludzka praca w takich warunkach najpewniejsze i największe otrzymuje korzyści. Doświadczenie odgrywa też tu bardzo wielką rolę, gdyż uwalnia nas od przykrych i zarazem kosztownych eksperymentów, a przytém podane do ogólnéj wiadomości, dozwala i innym korzystać zaraz bez zawodu z nowego odkrycia. Ja, powiada daléj p. A. Schmidt, poświęcając się od lat kilkunastu zawodowi pomologicznemu w naszym kraju, wykonywałem wiele prób, chciałem jak najwięcéj gatunków najlepszéj jakości zaakklimatyzować, aby przez to ojczyźnie naszéj nowych korzyści przysporzyć. W sprzyjających latach cieszyłem się pomyślnym skutkiem, ale podczas zim ostrzejszych, nie mogłem uniknąć strat dotkliwych. Z tego to powodu nauczony bolesném doświadczeniem i sobie, i wszystkim zalecam te tylko drzewka do pielęgnowania, które w naszym klimacie wśród niezwykłych nawet wybryków natury, zdołały swe istnienie ocalić, a które nadto jeszcze odznaczają się przytém najlepszą jakością, odpowiednią wielkością z wielorakim użytkiem, gdyż tylko takie gatunki drzew owocowych w zwykłych naszych warunkach ojczystym sadom korzyści przyniosą."

Nim jednak przystąpimy do opisu polecanych dla naszego krajowego sadownictwa gatunków drzew owocowych przez p. Ant. Schmidta, musimy tu jeszcze powiedzieć, że w Galicyi narzekają gospodarze na nietrwałość w nowszych czasach pozakładanych sadów. O przyczynach tego zjawiska niemożna jeszcze nic stanowczego powiedzieć. Niezaprzeczonym tylko jest faktem, że na miejsce starych drzew posadzone młode, nie trwają dłużéj niż 30 do 40 lat, kiedy stare drzewa wytrzymywały dwa razy dłużéj i więcéj nawet. Spostrzeżono jednak, że do założenia takich nowych sadów używano szczepów z za granicy sprowadzonych, nie zważając ani na źródło, ani też na gatunki drzewek.

Klimat w południowych Niemczech, we Francyi, w Węgrzech, w Tyrolu, zupełnie jest inny niż w naszéj Galicyi, możnaż więc było mniemać, żeby owocowe szczepy wszystkie ztamtąd sprowadzone, mogły się tutaj dobrze udawać? Tylko niektóre gatunki z tych łagodniejszych klimatów sprowadzone, przyswoiły się do naszych miejscowych klimatycznych warunków, ale ich stosunkowo jest nie tak wiele, a kto chce je u siebie w sadzie posiadać, powinien je znać dobrze, żeby przez to mógł się uchronić od bardzo przykrych zawodów.

Ztąd to długoletnie doświadczenia p. Ant. Schmidta w Łańcucie wykonane z zagranicznemi gatunkami drzew owocowych, są bardzo cenne dla nas, bo rodzime, długoletnie, a przytém pewne nam podające wskazówki, których bardzo niewiele mamy.

Podnoszą obecnie w Galicyi i tę jeszcze przyczynę nieko-

rzystnie na trwałość drzew owocowych w nowszych sadach wpływającą, a która zresztą mniéj i więcéj w całéj naszéj Polsce istnieje, że od jakich lat 50 wprowadzono u nas zwyczaj zasiewania na płonki ziarnek pochodzących z owoców szlachetnych i szczepienia tych płonek, ani troszcząc się o to, czyli drzewo, z którego owocu wzięto ziarnka do zasiewu, lub urznięto zrazy do szczepienia, było zdrowe i silne? Najznakomitsi pomologowie zagraniczni, jak np. weźmy z niemieckich tylko: Liegel, Rümpler, Dietrich, Lauche, Jäger, Oberdieck przekonali się doświadczeniami, że nawet ze zdrowego szlachetnego drzewa uzyskane ziarna, a z tych otrzymane płonki zoszczepione następnie zrazami również ze zdrowego drzewa, ulegają potém prędszéj niż zwykle starości i zniszczeniu. Mniéj to jest jednakże jeszcze dla Niemiec niż dla nas szkodliwe. W Niemczech bowiem, gdzie są całe okolice żyjące w znacznéj części dochodami z sadownictwa, nie zrażają się tém wczesném ginieniem sadów, lecz zaraz na ich miejsce zakładają nowe. U nas jednak jest pod tym względem wcale inaczéj. Skoro bowiem u nas sad gdzie zginie, mało kto myśli o założeniu na jego miejsce nowego, lecz zaraz ze zniechęceniem opuszcza ręce, powtarzając zdanie niemogące wytrzymać najmniejszéj krytyki, że u nas nic udać się nie może, co zarówno daje się słyszeć po każdém niepowodzeniu i w innych zawodach, tak samo jak i w życiu publiczném. Bardzo przepraszam tych wszystkich łatwo zniechęcających się i robiących sobie zaraz z niepowodzenia wygodny powód do nierobienia nic, ale to jest i na zawsze będzie grubym nonsensem takie mniemanie, że to u nas nic się udać nie może.

Jeżeli więc sady nowo założone nie tak długo jak dawniejsze trwają, nie lekceważmy ich przeto, bo zawsze są one ważną gałęzią pod względem dochodów obecnego gospodarstwa wiejskiego i z biegiem czasu coraz to jeszcze ważniejszą stawać się będą, ale poszukajmy przyczyn tego złego i te usuwajmy. Powyżéj już podaliśmy te, jakim w Galicyi przypisują krótkowieczność teraźniejszym sadom, poniżéj podamy jeszcze i inne przyczyny, których nieuwzględnienie niepodobna, żeby inne niż złe następstwa wydało.

Jest to rzeczą już obecnie udowodnioną i zupełnie do przekonania trafiającą, tak w świecie zwierzęcym, jak i roślinnym, że potomstwo po rodzicach dotkniętych różnemi chorobami lub familiją nikłością dziedziczy też te same wady. Widzimy to ciągle u ludzi i u zwierząt domowych. To samo też prawo istnieje i u roślin.

(D. c. n.)

Gospodarne żywienie siebie i swoich.

(**Dokończenie. — Patrz Nr. 88**).

Niedostatecznéj pożywności pokarmu niemożna nagrodzić nadmierną jego ilością. Zapchanie się nadmiarem potraw wodnistych, naprzykład barszczu lub tym podobnych polewek, ziemniaków, kapusty, ryżu, tanich owoców i t. d. jest złym rachunkiem. Rosoły i zupy nie są pożywniejsze od polewek ubogich w tłuszcz i niezawierających kleju czyli galarety. Tłuszczem bowiem i klejem odznacza się rosół od barszczu. Ten ostatni zrobiony z mąki lub otrębów jest przez to pożywniejszy od rosołu, że zawiera troszkę części mięsotwornych czyli białkowatych.

Podstawą i głównemi składnikami gospodarnéj żywności są warzywa i nabiał. Warzywa są pokarmami tańszemi niż pokarmy mączne czyli kasze i ciasta z mąki zbożowéj. Im więcéj warzywo zawiera drzewnika, tém mniéj jest pożywne i tém więcéj potrzebuje uzupełnienia mąką zbożową, grochem, fasolą lub mięsem. Bez tego uzupełnienia jest większa część warzyw pokarmem niedostatecznym. Uzupełnianie warzyw tłustém mięsem ma tę zaletę, że czyni zbytecznem dodanie osobnego tłuszczu. Uważanie mięsa za podstawę żywności, a warzyw za dodatek jest mylne i niegospodarne. Mięsa należy używać tłustego, pochodzącego ze zwierząt młodych, zaledwie dorosłych lub rosnących, ale tylko w ilości ulepszającéj warzywo. Warzywa niedojrzałe czyli zielone, jakiemi są sałata, szpinaki, w strąkach fasole i grochy, młoda brukiew, kalarepa i t. d. są korzystniejsze od grochów i fasol dojrzałych i warzyw jesiennych. Mleko tłuste, mleko jałowe, czyli pozbawione śmietany, maślanka, ser otrzymamy z maślanki i ser z mleka jałowego są materyałami do gospodarnego uzupełniania warzyw i napojów.

Dzieci i starcy powinni ile możności wiele mlecznych potraw i napojów używać, jeżeli mają się oszczędnie żywić. Niedostatek kosztownego mięsa należy ile możności nagradzać sobie nasionami grochowatemi i serem. Mięsa solone i wędzone, im przedniejsze i pokupniejsze są tém kosztowniejszém uzupełnieniem warzyw. Liche natomiast mięsa solone i wędzone są małéj wartości pokarmowéj. Śledzie solone są raczéj przyprawą, polepszeniem smaku warzyw niż powiększeniem ich pożywności.

Chybioném jest spożywanie ziemniaków z sałatą, kapustą albo z cykoryą, kawą, herbatą, wódką lub piwem. Pokarmy i napoje mało pożywne należy uzupełniać bardzo pożywnemi, więc mlekiem, serem, mięsem tłustém, w żadnym przypadku jajami i przyprawami raczéj smacznemi niż pożywnemi. Tych praw wypada trzymać się tak dobrze w kuchni najprostszego robotnika, jak w kuchni osób mogących żywić się lepiéj nad miarę niezbędności. Błędy, wielkie błędy, pod względem gospodarnego żywienia się, są powszechne w kuchniach naszych wszystkich osób, które nie mogą żywić się bez rachunku i sposobem czysto zbytkowym.

Koroną potraw mącznych jest chleb. Wszystkie kasze i ciasta mączne są zdrowe w stanie świeżym i nieostygłym. Ich ciepłostan jest zaletą i sprzyja ich strawności i zdrowotności. Ciepło chleba świeżego, acz niemniéj kosztowne od ciepła ciast gotowanych zmniejsza strawność chleba. Chleb nieostygły jest pokarmem niezdrowym i niebezpiecznym. Chleb czerstwy jest pokarmem zapasowym, robionym na kilka dni. Dla czegoż nie bywają na zapas robione inne potrawy pieczone, naprzykład mięsne? Spożywanie chleba z masłem wymaga o wiele więcéj masła niżby potrzeba do okraszenia potrawy mącznéj zrobionéj z téj saméj ilości mąki co chleb. Chleb jest potrawą stygłą, i jako taka mniéj doskonałą od ciepłych potraw mącznych. Dla osób siedzących przy pracy lub pracujących wśród słoty i zimna są ciepłe potrawy mączne pożywieniem doskonalszém i gospodarniejszém niż chleb. Pokarmy stygłe są mniéj doskonałe od ciepłych. Pokarmy stygłe zasługują w tych tylko przypadkach na pierwszeństwo, w których studzenie ich nic nie kosztuje, powtóre kiedy chodzi o studzenie się niemi, podobnie do studzenia się lodami lub zimnemi napojami.

Potrawy mączne wymagają wiele pracy i są tak jak grochy dojrzałe mniéj strawne od warzyw uzupełnionych mięsem.

Gardzenie jałowém mlekiem i serem, zastępowanie okrasy, a tém więcéj pokarmów napojami pobudzającemi i degadzanie smakowi kosztem pożywności, jest oszukiwaniem siebie samego. Liche żywienie się jest niszczeniem swoich sił. Liche żywienie swoich pomocników jest podwójnym błędem, najprzód jako zły rachunek, powtóre jako krzywda wyrządzana bliźniemu. Opieszałość włościan naszych pochodzi z różnych przyczyn. Jedną z nich jest niedostateczne żywienie, używanie nadmiaru ziemniaków i kapusty, a za mało mleka, sera i grochu.

Herbata jest napojem pobudzającym o wiele doskonalszym od pospolitego piwa i wódki. Herbata jest napojem w porze słotnéj i zimnéj o wiele przyjemniejszym niż piwo pospolite. Drugą jéj zaletą jest możność picia jéj podług upodobania z mlekiem, wódką lub sokiem owocowym. Cykorya jest złym zastępcą kawy, bo nie ma żadnych zalet kawy. Ta ostatnia jest napojem dla jéj miłośników niezrównanym, ale z powodu swéj kosztowności niewłaściwym dla ubogich. Jedna szklanka dobréj kawy kosztuje tyle co 3 szklanki dobréj herbaty.

Bez biesiady nie ma życia towarzyskiego, nie ma zupełności życia. Są chwile w życiu tak dobrze ludzi ubogich jak bogaczów, w które biesiadować wypada. Biesiadę bogacza odznacza staranność, aby jeść i pić ile możności bezowocnie i najwięcéj. Biesiadę ubogiego odznacza natomiast dążność posilenia i upojenia się oszczędnie. Piwo pospolite jest napojem za mało smacznym i upajającym, aby je liczyć można do napojów biesiadnych. Szpetne

z koloru i obfite w przetwory próchnicowate i gumowate, a ubogie w alkohol, nie może mierzyć się z ponczem zrobionym z herbaty ocukrzonéj, zaprawionéj spirytusem i cytryną lub sokiem owocowym. Poncz jest napojem, którego smak, woń i moc rozweselającą dowolnie urządzić można. Tym sposobem wszyscy wspólnie poncz pić mogą, mężczyźni i kobiety, miłośnicy trzeźwości, zarówno jak miłośnicy podchmielenia sobie. Picie zdrowia ponczem, acz nie jest w używaniu, może się upowszechnić w biesiadach ludności niezamożnéj. Picie zdrowia piwem pospolitém byłoby więcéj niż śmiesznością. Piwo pospolite nie będzie nigdy szampanem ubogich. Ono jest małpą i jako małpa karykaturą swego rodzaju.

Rozpatrywania powyższe uwydatniają się w następujących wnioskach:

I. Kto chce dobrze pracować, umiarkowanie, a dobrze żywić się powinien;

II. Podstawą żywności gospodarnéj nie chleb i kasza, ale warzywa być winny, a nabiał i mięso tłuste ich uzupełnieniem;

III. Poncz herbaciano spirytusowy, nie piwo i wódka, są biesiadnym napojem ubogich;

IV. Najwłaściwszą paradą bogaczy jest gościnna zastawa stołu.

ROZMAITOŚCI.

Zbiory. W południowéj Ameryce stan kukurydzy, który w skutek późnego siewu, zimna i deszczów, nie był pomyślny, znacznie się teraz poprawił i jest zadawalający. Przestrzeń ziemi obsiana kukurydzą jest o 4%, czyli o 2½ miliona akrów większa niż przeszłego roku. Spodziewają się, że sprzęt wyniesie w przeciągu 1,700 milionów buszli. W pszenicy spodziewają się największego żniwa, jakie w ogóle kiedykolwiek dotąd było sprzątane. W życie i jęczmieniu liczą na lepszy niż średni sprzęt. Francya szacuje swoje żniwo o 15 milionów hektolitrów niżéj średniego, czyli okrągło 100 milionów hektolitrów. Tak samo w Anglii będzie sprzęt wszystkich produktów o wiele niżéj średniego. Irlandya ma zupełny nieurodzaj ziemniaków. W Danii, Szwecyi i południowéj Norwegii długotrwałe deszcze zniszczyły sprzęt siana, w północnéj Norwegii panowała natomiast susza. Widoki żniwa we wszystkich tych trzech krajach są dobre. W Austro-Węgrzech wyda pszenica sprzęt bardzo dobry, żyto z wyjątkiem Galicyi, gdzie kłosy są przestrzelone, więcéj niż średni, jęczmień niżéj jeszcze tego; owies dobry, kukurydza, z wyjątkiem Galicyi i Tyrolu, bardzo dobra, ziemniaki w ogóle wyborne, buraki zadawalające, chmiel w Czechach ucierpiał od mszyc. Deszcze w końcu lipca nie zaszkodziły w Węgrzech żniwu, gdyż było już prawie na ukończeniu, przeciwnie pomogły bardzo kukurydzy, ziemniakom i burakom. Z Rossyi donoszą z Białegostoku o obfitém żniwie, z Permy o dobrym sprzęcie żyta, natomiast o gorszym urodzaju owsa, jęczmienia i konopi; z Charkowa o średnim sprzęcie; z Tambowa, że sprzęt oziminy wyborny w zachodniéj części kraju, na południu zaś zupełnie zły, niżéj miernego zaś w środkowych guberniach od Charkowa do Moskwy i od wschodu do Wołgi i ku północy do Finlandyi; dobry w jednéj części gubernii Penzeńskiéj, Tambowskiéj i za Wołgą. Jarzyny, z wyjątkiem na południu, w ogóle dobre. W Rumunii urodzaj pszenicy i jęczmienia obfity, rzepiu mierny. Ze Szlązka i Westfalii skarżą się na gnicie ziemniaków, które w skutek wilgotno ciepłego powietrza szybko się rozszerza. We wschodnich Prussiech ucierpiała pszenica znacznie od rdzy, w okolicy Gombina mianowicie obawiają się, że pięknie stojąca pszenica bardzo mały wyda omłot. (*Ziemianin*).

Jak długo żyją ptaki? O łabędziu twierdzą, że może żyć lat trzysta. Neumann w dziele swojém *Ptaki w Niemczech* przytacza przykłady na to twierdzenie, a z innéj także poważnéj strony wiemy o takich przykładach. Pod względem długiego życia najbliżéj łabędzia stawiamy sokoła, o którym Knauer w swoim *Przyrodniku* powiada, że znano ptaki tego rodzaju, które miały 162 lat. Może dłużéj jeszcze żyją orły i sępy. I tak znamy należycie stwierdzony przykład, że w r. 1619 zginął naturalną śmiercią orzeł przedni, którego złapano na 104 lat przedtém, kiedy już zapewne cały szereg lat życia miał za sobą. Sęp płowy złowiony w r. 1706, zakończył życie w zwierzyńcu w Schoenbrunnie r. 1824, żył więc 118 lat w klatce. Schinz opowiada o sępie ścierwniku, którego widziano często na samotnéj skale wśród morza Lodowatego pod Grindelwald'em, i którego najstarsi ludzie w téj miejscowości pamiętali z lat swoich chłopięcych. I papugi nawet w niewoli nieraz już żyły lat sto i dłużéj. Aleksander Humboldt opowiada o rodzaju papugi żyjącéj w dawnéj krainie Aturów w Ameryce, że od od Indyan słyszał, iż papuga ta po dziś dzień jeszcze szczebioce od wieków zapomniane wyrazy języka Aturów. Podobnie jak ptaki drapieżne i papugi, także ptaki wodne i błotne widzą nieraz powstawanie i znikanie kilku pokoleń człowieka. Stwierdzono podobno wypadki, że gęś polarna żyła przeszło sto lat. I znana każdemu kukułka żyje stosunkowo bardzo długo. Obserwowano jednego ptaka tego rodzaju, którego łatwo można było poznać po różniącém się od głosu innych kukułek „kukaniu," przez lat 32 z rzędu, w jednym i tym samym rewirze lasu. Bardzo długo żyje także kruk. Wymieniony już wyżéj Neumann utrzymuje, że sto lat życia nie jest jeszcze zbyt wysokim wiekiem tego ptaka. Sroka, jak stwierdzono niejednym już przykładem, żyć może nawet na uwięzi 20 do 25 lat, na wolności ptak ten z pewnością żyje jeszcze dłużéj. O kurach domowych wiemy na pewno, że mogą żyć 15 i 20 lat. Bażant doprowadzić może do 15, indyk do 16, a gołąb do 10 roku życia. Małe ptaszki śpiewające, według dotychczasowych ścisłych obserwacyj, żyją zwykle 8 do 18 lat. Słowik w niewoli nie wytrzyma dłużéj jak 8 do 10 lat, kos 12 do 15 lat, ale wiadomo na pewno, że te same ptaszki na wolności żyją znacznie dłużéj. Towarzysz nasz i zazwyczaj współlokator, kanareczek, który od wielu już pokoleń nieraz wywodzi się w klatce i nawet w Europie zmienił już pierwotną swoją barwę, jak wiadomo, żyje nieraz 12 i 15 lat, ale w ojczyźnie swojéj, na wyspach Kanaryjskich, gdzie ma barwę zielonawą, żyć może znacznie dłużéj. *(Gazeta Lwowska).*

Bulion Kleczkowskiego. Przytaczamy tu artykuł umieszczony w *Gońcu Urzędowym* o bulionie Kleczkowskiego: Na wystawie w Moskwie otworzono niedawno w osobnym namiocie sprzedaż znanego bulionu p. Kleczkowskiego, który sam pokazuje publiczności sposób przygotowania bulionu, sposób bardzo prosty. Dwie trzecie łóta suchego bulionu rozpuszcza się w wodzie gorącéj, następnie bierze się kilka kropli surowego białka i nie więcéj niż ⅙ łóta surowego mięsa, i roztarłszy łyżeczką, rzuca się do bulionu. Daléj trzeba gotować to wszystko, póki się nie pokaże piana, wtedy przecedzić przez serwetkę, i w otrzymanéj postaci spożywać, przyczém smak będzie zupełnie taki, jak z bulionu, zrobionego z takiego mięsa, jakiego szczyptę dorzucono z białkiem do gorącego płynu. Bez względu na to, że suchy bulion jest robionw w Samarze z mięsa baranów kirgizkich, jednak zapachu baraniny wcale nie posiada. Filiżanka takiego bulionu kosztuje w domu tylko 2½ kop. P. Kleczkowski rozpoczął swój przemysł w gubernii Archangielskiéj w warunkach materyalnych bardzo niepomyślnych. Bulion wyrabiano ze zwierzyny, którą tam można kupować za bezcen. Powoli wyroby Kleczkowskiego zyskały rozgłos. Rząd dał pomoc, urządzono fabrykę, i już w roku 1878 Kleczkowski otrzymał w Wiedniu pierwszą nagrodę, medal zasługi. Analiza jego bulionu, dokonana przez dra Reichhardt'a w Wiedniu wykazała, iż bulion Kleczkowskiego jest najlepszą konserwą mięsną, dającą największy procent ciał rozpuszczalnych w spirytusie, i zupełnie odpowiadającą składowi bulionu świeżego. Inne gatunki bulionu nie zawierają w sobie białka i kleju, które są odłączone z bulionu umyślnie, jako przeszkadzające konserwowaniu. Kleczkowski potrafił przyrządzić bulion dobry do konserwacyi, a mimo to zupełnie zawierający klej i białko. P. Kleczkowski w broszurze swéj (która wyszła również w języku polskim) powiada, że jego wyrób nie jest to ekstrakt mięsny w rodzaju Liebig'a, lecz zwyczajny bulion sklepikowy, tylko doprowadzony przez specyalny wybór mięsa i sposób przygotowania do pewnego stopnia doskonałości. P. Kleczkowski produkuje swego bulionu 300 do 400 pudów rocznie, tymczasem w miejscowości, w któréj baraniny bez tłuszczu, lub też zwie-

rzyny można dostać prawie za darmo, byłoby możliwém fabrykować dziesiątki tysięcy pudów bulionu, z którym żaden inny nie mógłby współzawodniczyć.

Pożywność karmy rozdrobionéj. Próba 15-tygodniowa, mająca na celu doświadczenie, o ile lepiéj jest żywić zwierzęta słomą pokrajaną na sieczkę i warzywami rozmiażdżonemi niż słomą długą i warzywami grubo krajanemi, dała następujące wypadki: Przy karmieniu karmą nierozdrobioną wzrastała dziennie waga dwuroczaych byczków dziennie o 0,80 killogr. W ciągu całéj próby wzrosła o 84,82 killogr. Waga roczniaków wzrastała dziennie o 0,79 kilgr. W ciągu całéj próby wzrosła o 83,46 kilogr. Przy karmieniu rozdrobioną karmą wynosił przyrost dzienny w dwuletnich 0,99 klgr., a w ciągu całéj próby o 103 klgr. Waga roczniaków wzrastała dziennie o 0,91 klgr. Razem wzrosła ich waga o 96,16 killogr. Próba ta wykazuje zatém, że karma rozdrobiona jest o kilkanaście na sto strawniejsza niż karma długa lub brylasta. Karma rozdrobiona może być dowolnie jedna z drugą mieszana, ulepszana i zastosowana do celu karmienia. Karma nierozdrobiona jest bez zalet. Ona jest materyałem pastewnym i jako taki karmą niedostateczną i jednostronną.

Drzewo niepalne. Niejednokrotnie usiłowano za pomocą związków chemicznych uczynić drzewo niepalném, co zapobiegłoby tylu klęskom wynikającym w skutek ognia; wszystkie próby jednak były dotychczas bezskuteczne. Dopiero obecnie Galicyanin p. B. Hoff, wykładający chemię w wyższéj szkole realnéj w Jarosławiu, wynalazł sposób nasycania drzewa roztworem pewnéj soli, stanowiącéj odpadki pewnych fabryk, która wciska się w pory drzewa, nie zmieniając ani jego koloru, ani mocy, czyniąc zaś je niezdolném do palenia się. Wynalazca czynił najpomyślniejsze próby w Wiedniu, a następnie w Warszawie, gdzie bawi w celu uzyskania wyłącznego prawa własności dla swego wynalazku. Podczas próby w laboratoryum chemiczném Muzeum Przemysłu i Rolnictwa usiłowano zapalić laseczki grubości ołówka za pomocą płomienia lampki Bunsen'a, będącéj jak wiadomo jedném z najsilniejszych źródeł gorąca, lecz daremnie. Drzewo po długiém nawet wystawieniu na działanie ognia wydzielało tylko słaby dym i przedstawiało twardy węgiel, którego ani rozdmuchać, ani zapalić nie było można. Końce zaś laseczek, chociaż żarzyły się, nie dawały się rozdmuchać, i po wyjęciu natychmiast czerniały i ostygały, tak, że je można było trzymać w ręku. Trzeba jednak pamiętać, że ściany lub belki są o wiele grubsze od laseczek, i że słoma lub nafta, powodujące zwykle pożary, nie mogą się równać z lampką Bunsen'a, któréj płomień ma 600 stopni gorąca, która topi cynk i szkło i działa nieprzerwanie z jednakową siłą i jednym zawsze kierunku. Drzewo nasycone wiadomą tylko prof. Hoffowi solą, może zwęglić się do połowy (gdyż wierzchni twardy węgiel chroni od dalszego zwęglania się), lecz nie zapali innego, i gdyby postawiono lampkę Bunsen'a pod dachem z gontów z takiego drzewa, to wypaliłby się tylko otwór w jednym goncie. Wynalazek Hoffa ma tém donioślejsze znaczenie, że koszt nasycenia metra kubicznego drzewa wynosi 1 rubel 50 kopiejek, a zatém od stopy kubicznéj wypada około 5 kopiejek.

Sprawozdanie tygodniowe.

Gdańsk dnia 26 sierpnia 1882 r.

Z początkiem ubiegłego tygodnia mieliśmy dżdżystą pogodę z dość częstemi deszczami; od czwartku zaś pogoda ustaliła się przy chłodnéj temperaturze. Wiatr południowo-zachodni.

Z Nowego-Yorku donoszą nam o usposobieniu stałém na pszenicę; ostatecznie notowano za loco psz. $1,14\frac{3}{4}$ dol., na październik $1\,15\frac{5}{8}$ dol. Ceny na mąkę niezmienne, t. j. 4 90 dol.

Ostatni wywóz pszenicy do Europy wynosił z portów atlantyckich Ameryki do Anglii 310,000 kwr. w stosunku do 300,000 kwr. w tygodniu poprzednim, do Francyi 120,000 kw. w stosunku do 150,000 kw. z tygodniem poprzednim, do innych części kontynentu 60,000 kw. w stosunku do 50,000 kw. z tygod. poprz., z Kalifornii do Anglii 50,000 kwr. w stosunku do 90,000 kwr. z tygod. poprzed. Zapasy kontrolowane wynoszą 13,000,000 buszli.

Powietrze w Anglii w tym tygodniu bardzo robotom polnym sprzyjało; gospodarze tamtejsi znowu o sprzęcie pomyślniéj rokują. Kupcy z powodu tego wstrzymują się od dalszych zakupów mimo zniżkowéj tendencyi.

Z angielskiéj pszenicy wynosił dowóz 8,998 kwr. w przeciętnéj cenie po 50/5 c., w obec 10,122 kw. w przecięc. cenie po 50/6 c. w tyg. poprzednim, w obec 12,934 kw. w przecięc. cenie po 48/11 c. w r. 1881.

Obcéj zaś dostawiono pszenicy 1,862,434 ctr., mąki 334,688 ctr., w obec 1,042,18 ctr. psz., 201,442 ctr. mąki w tyg. ubiegł., w obec 976,431 ctr. psz., 144,930 ctr. mąki w r. 1881.

Rynek londyński był w przeciągu ubiegłego tygodnia bardzo spokojny na obcą pszenicę, notowano za nią 1—2 p. niższe ceny niż poprzednio; dowozy nadeszłe nie znalazły popytu; za mąkę płacono ½ pen. mniéj. Żadne tranzakcye na dostawę nie są możebne przy obecnym stosunku cen. We Francyi miały targi znaczne dowozy, tendencyę zaś słabą. Belgia była bez interesu. W Hollandyi panuje na pszenicę zniżkowa, na żyto stała tendencya. W południowych Niemczech usposobienie słabe, jak również w Austro-Węgrzech. Berlin utrzymał się przy chwiejnéj, lecz niezmiennéj tendencyi.

Pomimo nader nizkich cen sprzedano w ciągu ubiegłego tygodnia na naszym targu 2,800 ton pszenicy. W skutek lichéj tendencyi w ogóle eksporterom naszym nie nadarzyła się sposobność robienia donośnych interesów za granicę, natomiast zaś dużo zboża na swych śpichrzach nagromadzili. Niemniéj starali się już liche ceny o ile możności zniżać. I w tym tygodniu były dowozy rossyjskiéj pszenicy dość liczne; z Polski prawie nic dotąd nie dostawiono, jako i z prowincyi.

Notujemy za 1000 K°.	fun. w. hol.	marek
Pszenica jara krajowa	131—138	190
„ czerwona	132	180
„ jasno-śniecista	129	178
„ jasno-pstra i szklista	130	193
„ jasno-pstra	126—128	188
„ polska na tranzito	127	182
„ rossyjska „	123	175
„ obsadzona	127	174
Żyto krajowe podług gatunku	120	132—133
„ ekstra	120	135
„ polskie na tranzito	120	128—130
„ rossyjskie na tranzito	120	128
Jęczmień krajowy	111	135
„ świeży rossyjski	104	118
Groch na paszę		133
„ polski na tranzito		130—134
„ rossyjski na tranzito		126—132
Owies krajowy		120
„ rossyjski na tranzito		112
Rzepik zimowy krajowy		253—254
„ rossyjski na tranzito		250
„ jary podług gatunku		210—240

Za 10,000 litrów proc. okowity płacono 50 mr.

Kursa giełdy berlińskiéj: floreny austr. 172,35; ruble rossyjskie 204; kurs gdański 205 mr.

Aleksander Makowski et Comp.

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa Nr. 557. — Дозволено Цензурою.—Варшава, 19 (31) Августа 1882.